

Conti Brandolini d'Adda



*Azienda Agricola Vistorta
Brandino Brandolini d'Adda
33077 Vistorta di Sacile (PN)
Italia*

MERLOT VISTORTA 2004

L'azienda agricola Vistorta ha una superficie totale di 220 ettari di cui 39 ettari piantati a vigna su terreni argilloso-calcarei ben drenati.
In questo momento le vigne d'uve rosse occupano una superficie di 33 ettari (90% Merlot).
Sistema di allevamento: cordone speronato e guyot ad una densità 4600 viti ad ettaro.

SCHEMA TECNICA

Vino: 100% Merlot

Uva vendemmiata dall'ultima settimana di settembre 2004.

Uva totalmente pigiadiraspata

Fermentazione alcolica 7 giorni alla temperatura di 26-29 °C.

Macerazione post-fermentativa 18-20 giorni alla temperatura di 22-25 °C.

Fermentazione malolattica a seguito, indotta naturalmente a temperatura controllata.

20% del vino ha fatto la fermentazione malolattica in barriques nuove

12 mesi di affinamento in barriques di rovere francese

Composizione barriques: 40% nuove 30% di un anno 30% di 2 anni.

Assemblaggio finale delle partite di fermentazione nel mese di novembre 2005.

Assemblaggio in vasca nel mese di gennaio 2006.

Imbottigliamento senza filtrazione nella primavera del 2006.

65.000 bottiglie da 0,750 litri

2.000 bottiglie da 1,5 litri

200 bottiglie da 3 litri

Alcool 13.05%

Acidità totale 5,3

pH 3,5

Conduttore dell'azienda Brandino Brandolini d'Adda.

Consulenti enologici George Pauli e Samuel Tinon.

Responsabile della produzione Alec Ongaro.